



Confiture de citron

Vous aurez besoin de :

1 kg de citrons non traité

1 kg de sucre de canne



1/Commencez par laver les citrons à l'eau claire et retirez les pédoncules. Déposez ensuite les citrons dans une casserole d'eau et faites-les bouillir pendant 30 min.

2/Une fois que les citrons commencent à craqueler, stoppez la cuisson et déposez-les dans une bassine d'eau claire. Laissez-les tremper une nuit entière.



3/Le lendemain, découpez en morceaux les citrons. Déposez le tout dans la casserole avec le jus. Ajoutez 10 ml de l'eau qui a servi à tremper les citrons la nuit.

4/Portez la préparation à ébullition puis ajoutez le sucre. Mélangez bien et faites frémir. Une fois que l'eau bout suffisamment, mixez le tout à l'aide d'un mixeur plongeur.

5/Déposez la confiture dans des bocaux à confiture hermétiques. Pour une meilleure conservation, retournez-les. La zone de vide qui se crée augmente la conservation du produit.